Istruzioni per l'uso

CUCINA E FORNO

IT

IT Italiano, 1 | **GB** English,15 | **ES** Español,29 | **PT** Português,43 | **GR** Ελληνικά,57

CX65SEA I
CX65SEA X I

Sommario

ARISTON

Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

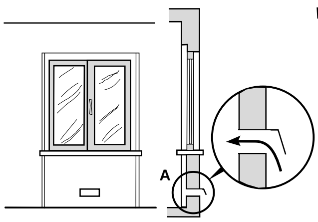
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

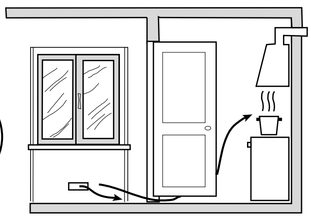
L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme nazionali in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.

A



Apertura di ventilazione per l'aria comburente

B

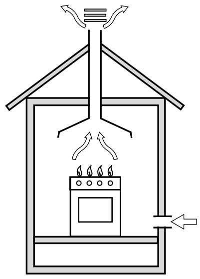


Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

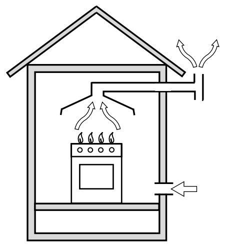
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

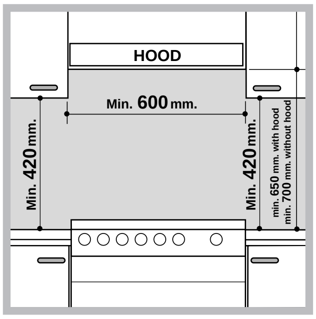
! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

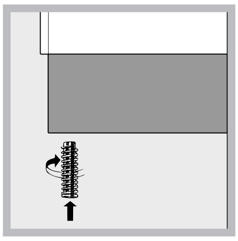
! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;

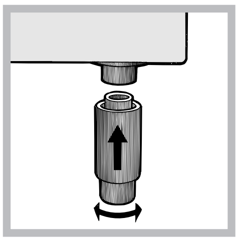


- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);
- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (*vedi figura*).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi tabella Dati tecnici*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme nazionali in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme nazionali in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme nazionali in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;

IT

- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme nazionali in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo e le guarnizioni rispondano alle norme nazionali in vigore.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

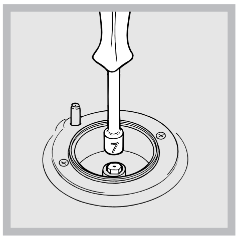
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

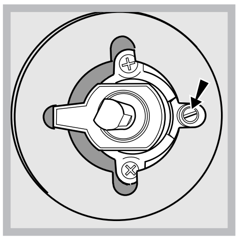
Adattamento del piano cottura

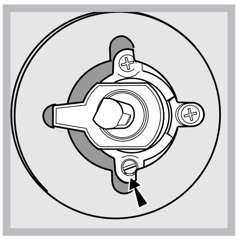
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;



2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;





3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

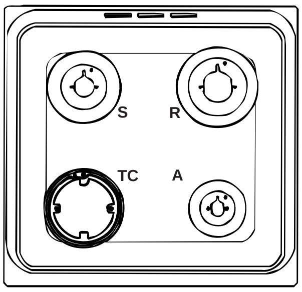
! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme nazionali in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

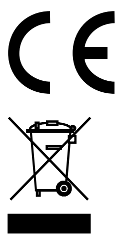
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



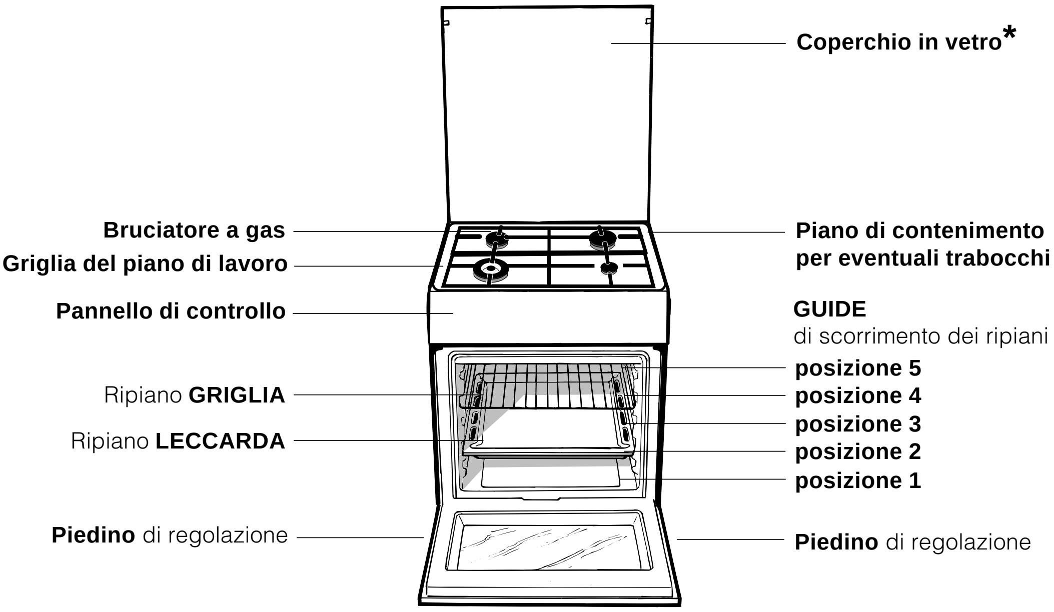
CX65SEA I
CX65SEA X I

TABELLA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 56
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Gratin.
	Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.

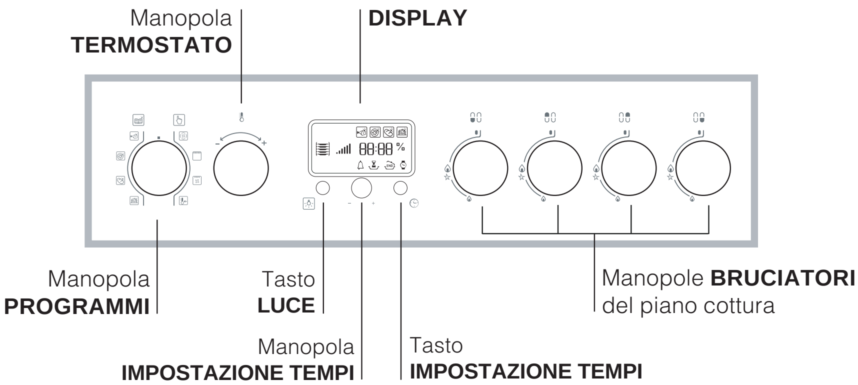
Descrizione dell’apparecchio

IT

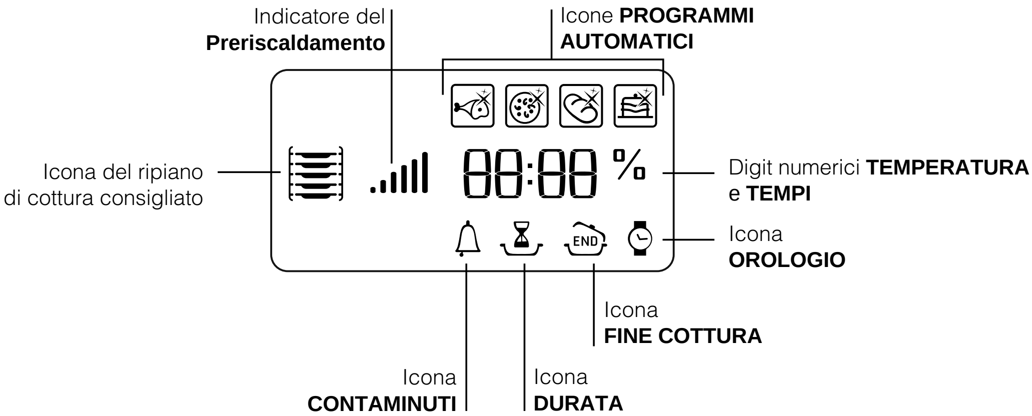
Vista d’insieme



Pannello di controllo



Display



* Presente solo su alcuni modelli.

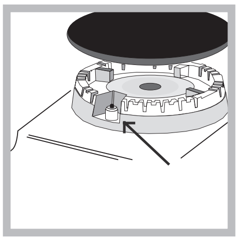
Avvio e utilizzo

ARISTON

IT

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori
In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo, sul massimo o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (*vedi figura*) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	ø Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.

* Presente solo su alcuni modelli.

2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.
È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento .ıllll e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Il DISPLAY visualizza l'icona [—] che consiglia il livello sul quale posizionare la teglia.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
6. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura.
È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).
7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto [☼].

Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma **MULTILIVELLO**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore. Ruotando la manopola TERMOSTATO, il DISPLAY indicherà i livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.
Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programmi **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurt, riscaldare più o meno rapidamente. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** e non possono essere modificate tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**; per il posizionamento della teglia si consiglia di far riferimento al livello indicato dall'icona .

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **CARNE**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **PIZZA**
Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

Programma **PANE**
Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

Programma **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito.Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programma **PIZZA**
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imburrare leggermente la leccarda.

IT

Ricetta per la PIZZA :
1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo
- Lanciare la cottura PIZZA

Programma **PANE**
Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5**;
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiante per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :
1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla e lasciarla lievitare a temperatura ambiente per 1h00-1h30 (fino al raddoppio dell'impasto), coprendolo con una pellicola plastica.
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Mettere 1dl di acqua distillata fredda sul fondo del forno. Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura
1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura
! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.
Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Multilivello*	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	Si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	Si	200	20-30
Barbecue*	Sgombri	1	4	3	No	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Pollo alla griglia	1,5	2	2	No	210	55-60
	Seppie	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	No	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	No	210	70-80
	Agnello	1	2	2	No	210	40-45
Bassa temperatura	Scongelamento		2 o 3	2	No	-	-
	Lievitazione		2 o 3	2	No	-	60-90
	Riscaldamento cibi		2 o 3	2	No	-	-
	Pastorizzazione		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia(impasto di pane)	1	2	2	No	-	23-33
Pane automatico	Pane (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	55
Dolci automatico	Dolci a pasta lievitata	1	2 o 3	2	No	-	35-55
Carne automatico	Arrosti	1	2 o 3	2	No	-	60-80

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

IT

! L’apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L’apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all’interno dell’abitazione.
- L’apparecchio non va installato all’aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- L’apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell’apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell’apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l’apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l’apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l’Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l’ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l’ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la “cottura ritardata” (*vedi Programmi*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

ARISTON

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

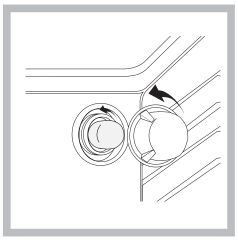
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

* Presente solo su alcuni modelli.

Assistenza

IT

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: “F” seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

CX65SEA I
CX65SEA X I

Contents

ARISTON

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

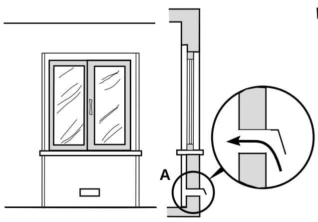
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

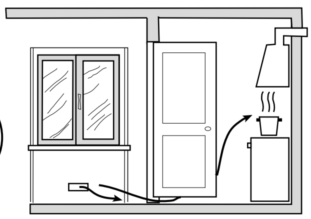
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

A



Ventilation opening for comburent air

B

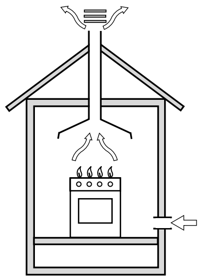


Increase in the gap between the door and the flooring

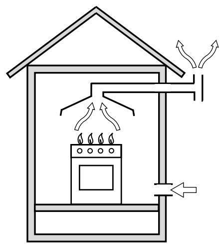
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

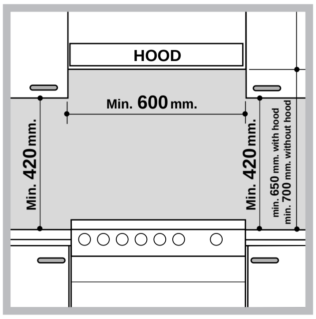
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

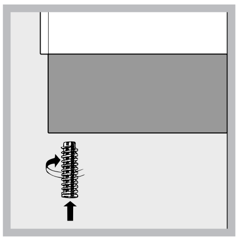
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



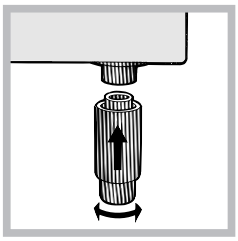
• If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

• Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
• Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
• The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
• The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
• The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
• The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
• Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
• Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
• Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

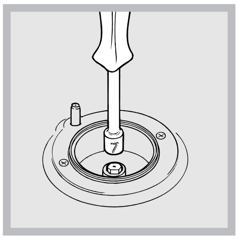
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

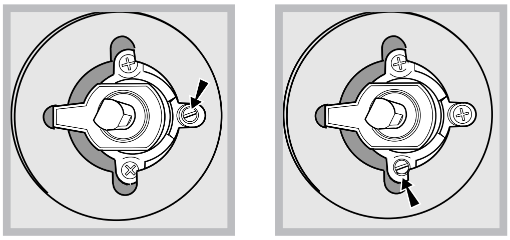
Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

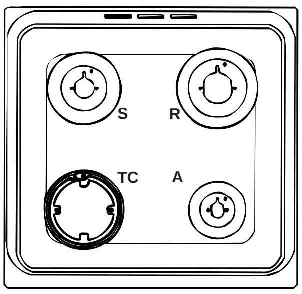
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid gas: Bypass 1/100 (mm)	Liquid gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid gas: Capacity* g/h ***	Liquid gas: Capacity* g/h **	Natural gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural gas: Capacity* l/h
Triple.ring (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Supply pressure	Nominal (mbar) Minimal (mbar) Maximised (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

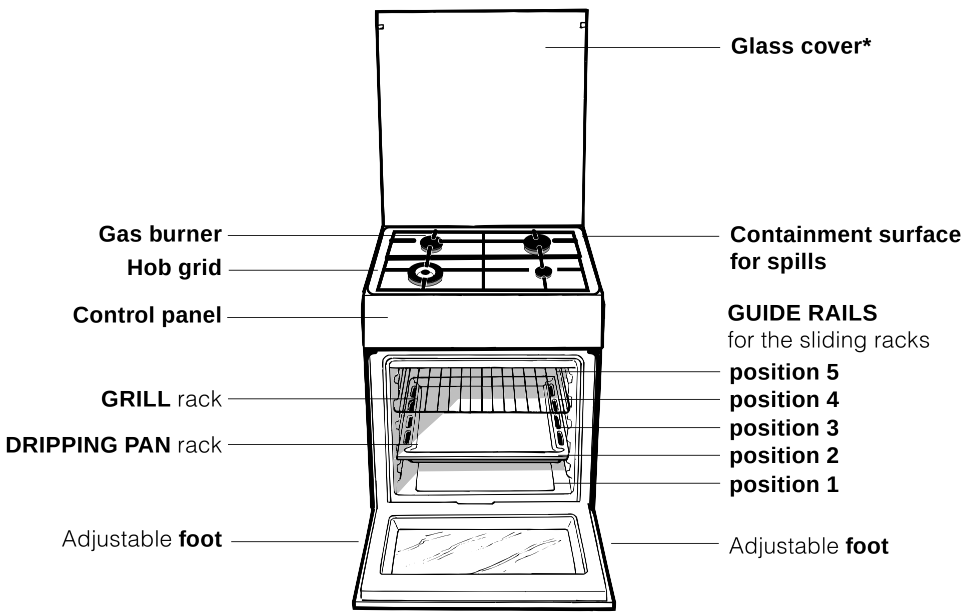


CX65SEA I
CX65SEA X I

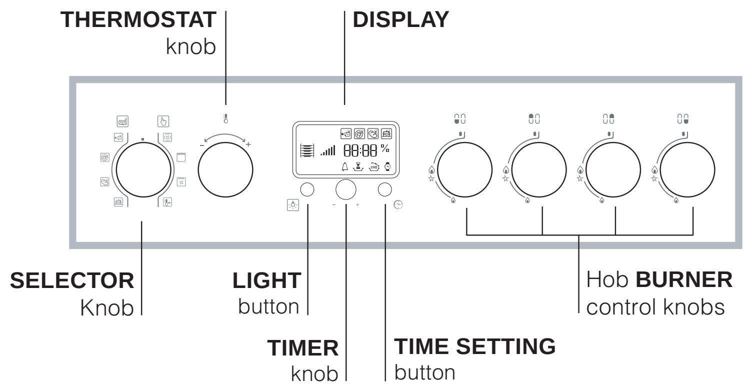
TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Gratin
	EC Directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

Description of the appliance

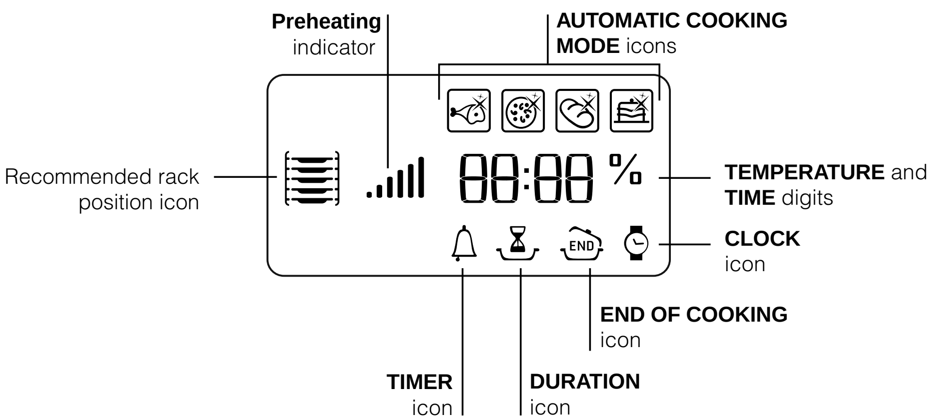
Overall view



Control panel



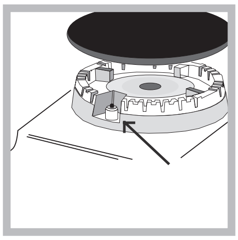
Display



* Only available in certain models.

Using the hob

Lighting the burners
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner. To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.
If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.



! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Practical advice on using the burners
For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph entitled "Burner and nozzle specifications".

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.

* Only available in certain models.

GB

2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.
The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.

4. The DISPLAY will show the icon , which indicates the recommended shelf level for the tray.
5. During cooking it is always possible to:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
- set the cooking duration and the end cooking time (*see Cooking Modes*)
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
6. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons.
The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.
! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is off, the lamp can be turned on at any time by pressing the button .

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.
In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

MULTILEVEL mode
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode
The top heating element is activated. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the DISPLAY; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode
The top heating element is activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE modes
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt and heating dishes at the required speed.
The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**.
We recommend that you follow the guidelines provided by the icon when deciding on which shelf to place the tray.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

ROAST mode
Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

PIZZA mode
Use this function to make pizza. Please see the following chapter for the recipe and further details.

BREAD mode
Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.

CAKES mode
This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

PIZZA mode
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:
1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour.
- Place inside hot or cold oven.
- Start the PIZZA cooking mode.

BREAD mode
To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5**.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:
1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level
2 Dripping pans weighing 1000 g max placed on the medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Ball and cover the dough with plastic wrap and leave it to leaven at room temperature for 1 – 1 ½ hours (until it has doubled in size).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Pour 100 ml of cold distilled water onto the bottom of the oven. For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-”<CLEADING -0.05> to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode
! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the grill rack in position 3 or 4 and place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Multilevel*	Pizza on 2 racks	1+1	2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks	1	2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)	1	2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb		2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel		1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne		2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0.7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Grilled chicken	1.5	2	2	No	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Low temperature	Defrosting		2 or 3	2	No	-	-
	Proving		2 or 3	2	No	-	60-90
	Dish heating		2 or 3	2	No	-	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	No	-	-
Automatic pizza	Pizza (see recipe)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	No	-	23-33
Automatic bread	Bread (see recipe)	1	2	2	No	-	55
Automatic baked cakes	Cakes made using leavened dough	1	2 or 3	2	No	-	35-55
Automatic roast	Roasts	1	2 or 3	2	No	-	60-80

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the
- Position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

ARISTON

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

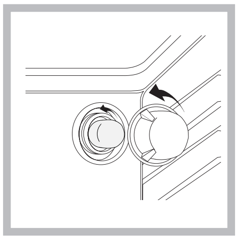
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre.
We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

* Only available in certain models.

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers.
Call for technical assistance should a malfunction occur.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Manual de instrucciones

COCINA Y HORNO

ES

IT GB **ES**

Italiano, 1 English,15 **Español,29**

PT GR

Português,43 Ελληνικά,57

CX65SEA I
CX65SEA X I

Sumario

ARISTON

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

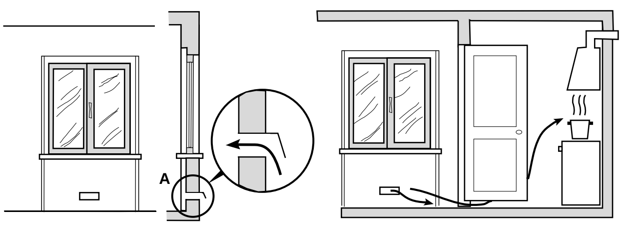
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m^3/h por kW de potencia instalada). Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm^2 de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (*ver la figura A*). Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm^2 – cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (*ver la figura B*) – siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones – dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.

Ambiente adyacente Ambiente que se debe ventilar

A **B**

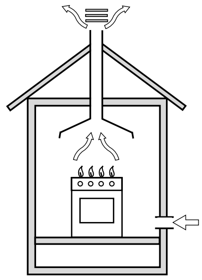


Abertura de ventilación para el aire comburente. Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

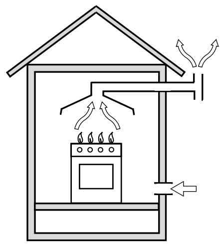
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión

La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (*ver las figuras*).



Descarga directamente al exterior



Descarga mediante chimenea o conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

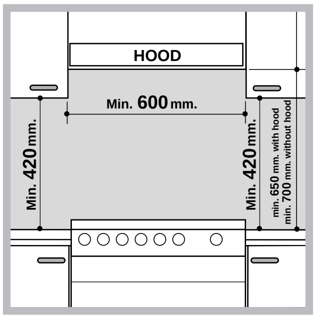
! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.
Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50ºC.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

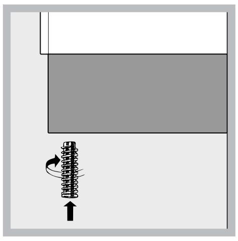
! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;

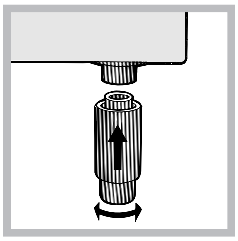


- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm. Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (*ver la figura*).



Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, *ver más adelante*). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla “Características de los quemadores e inyectores” (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de goma

Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:
- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50ºC;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;

ES

- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede se respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.
Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

Control de la estanqueidad

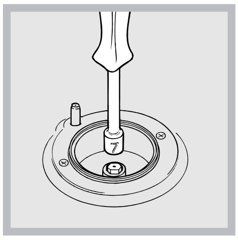
Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

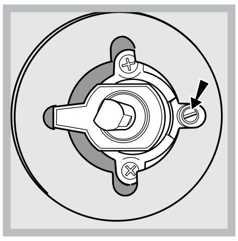
Adaptación de la encimera

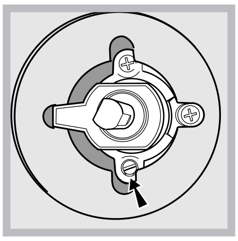
Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;



2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (*ver la figura*), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores"*);
3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:
1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;





3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

!Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

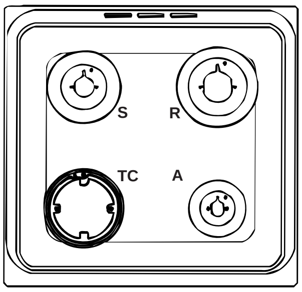
! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de entrada, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores de gas para distribución por conducto".

Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas Líquido				Gas Natural	
				By-pass 1/100 (mm)	inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
		Nominal	Reducido			***	**		
Triple Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Mediano)(S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeño)(A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg



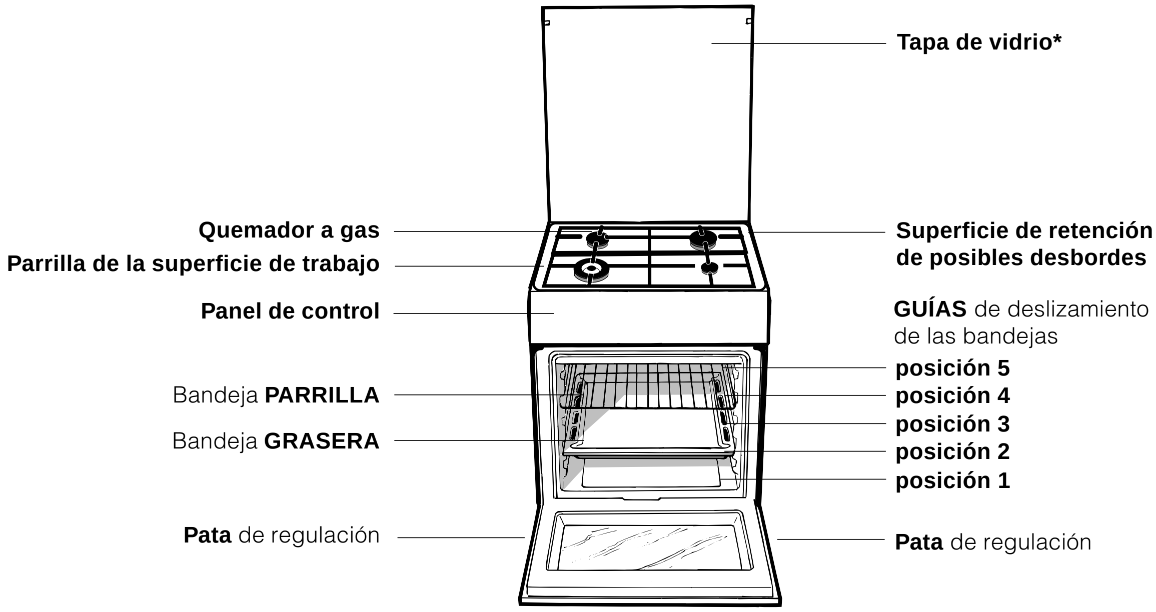
CX65SEA I
CX65SEA X I

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 56
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos:	ancho 42 cmprofundidad 44 cmaltura 8,5 cm
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Gratin.
	Normas Comunitarias: 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC.

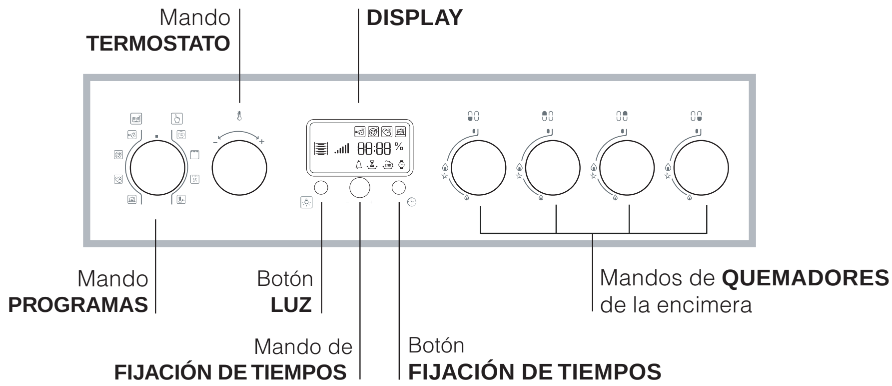
Descripción del aparato

ES

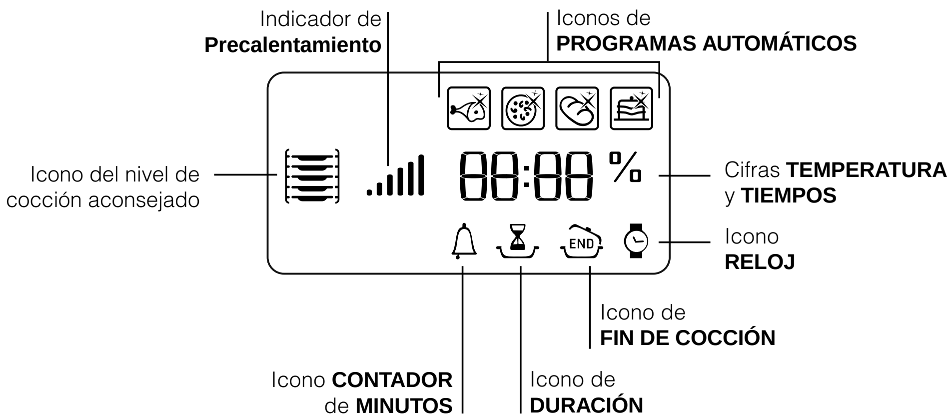
Vista de conjunto



Panel de control



Display



* Presente sólo en algunos modelos.

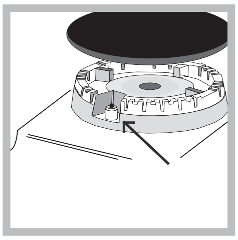
Puesta en funcionamiento y uso

ARISTON

ES

Uso de la encimera

Encendido de los quemadores
Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente. Para encender un quemador de la encimera:
1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima.
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo, hasta el máximo o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico* (*ver la figura*), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima y mantenerlo así hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga •.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quemador	ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los dibujos del párrafo “Características de los quemadores e inyectores”.

! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Uso del horno

!La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.

* Presente sólo en algunos modelos.

ES

2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.
Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.
3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento .ıllI y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. El DISPLAY visualiza el icono que aconseja el nivel en el cual colocar la bandeja.
5. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (*ver programas de cocción*);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.
6. Después de dos horas, el horno se apagará automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.
Es posible modificar la duración de la cocción (*ver programas de cocción*).
7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la bombilla en cualquier momento pulsando el botón .

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Programa **MULTINIVEL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior. Girando el mando TERMOSTATO, el DISPLAY indicará los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa**GRATIN**
Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt y calentar más o menos rápidamente. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90 °C.

Programas de cocción automáticos

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** y no pueden ser modificadas con el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La cocción se puede realizar enhornando con el horno **frío** o **caliente**; para colocar la bandeja, se aconseja consultar el nivel indicado por el icono .

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

Programa **CARNE**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Enhorne con el horno frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

Programa **PIZZA**
Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Programa **TORTAS**
Esta función es ideal para cocinar tortas, ya sea las que contienen levadura natural como las que contienen levadura química o no contienen levadura. Enhornar con el horno frío. También es posible enhornar con el horno caliente.

Programa **PIZZA**
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la grasera.

ES

Receta para la PIZZA:
1 Grasera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Leudado a temperatura ambiente: 1 hora.
- Enhorne con el horno frío o caliente
- Ponga en marcha el programa de cocción PIZZA

Programa **PAN**
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasera en la posición 5**;
- el leudado de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :
1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola y déjela leudar a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media (hasta obtener el doble de la masa inicial), cubriéndola con una película plástica.
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Coloque 1 dl de agua destilada fría en el fondo del horno. Para la limpieza, se aconseja el uso de agua y vinagre.
- Enhorne con el horno frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular el tiempo deseado;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
6. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas, no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizables			
Multinivel*	Pizza en 2 niveles	1+1	2 y 4	1 y 3	Si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles	1	2 y 4	1 y 3	Si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)	1	2 y 4	1 y 3	Si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1	1 y 2/3	1 y 3	Si	200-210	65-75
	Cordero		2	1	Si	190-200	45-50
	Caballa		1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasañas		2	1	Si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	Si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	Si	200	20-30
Barbacoa*	Caballa	1	4	3	No	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburguesas	n.° 4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan	n.° 4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	tostado)	1	-	-	No	100%	70-80
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	No	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)						
Gratin*	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	No	210	55-60
	Sepias	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	No	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	No	210	70-80
	Cordero	1	2	2	No	210	40-45
Baja temperatura	Descongelación		2 o 3	2	No	-	-
	Leudado		2 o 3	2	No	-	60-90
	Calentamiento de comidas		2 o 3	2	No	-	-
	Pasteurización		2 o 3	2	No	-	-
Pizza automática	Pizza (ver la receta)	1	2	2	No	-	23-33
	Hogaza (masa de pan)	1	2	2	No	-	23-33
Pan automático	Pan (ver la receta)	1	2	2	No	-	55
Tortas automático	Tortas con levadura	1	2 o 3	2	No	-	35-55
Carne automático	Asados	1	2 o 3	2	No	-	60-80

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Para introducir o extraer recipientes, utilice siempre guantes para horno.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición ●.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en las horas que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana,
colaboramos con la disminución de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ARISTON

ES

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

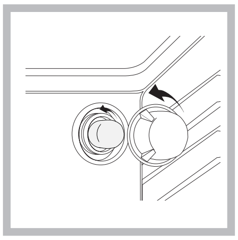
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar su limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo quitando todas las incrustaciones, luego espere hasta que estén perfectamente secos.
- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad* por ausencia de llama.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza y cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- Evite cerrar la tapa cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

* Presente sólo en algunos modelos.

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “F” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

Instruções de utilização

FOGÃO E FORNO

PT

IT	GB	ES
Italiano, 1	English,15	Español, 29
PT	GR	
Português, 43	Ελληνικά,57	

CX65SEA I
CX65SEA X I

Índice

ARISTON

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

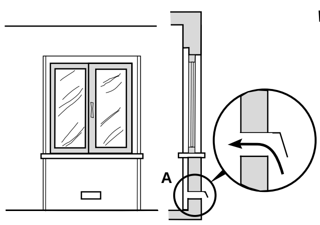
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

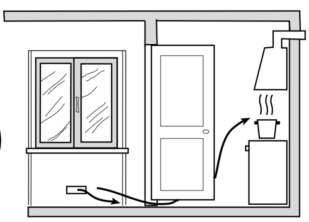
O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potência instalada). As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm^2de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (*ver figura A*). Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm^2 – no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (*ver figura B*) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

A



Abertura para ventilação do ar comburente

B

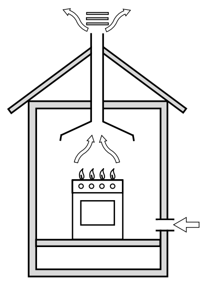


Aumento do vão entre a porta e o chão

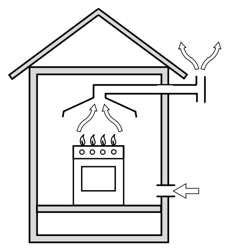
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos ventiladores que houver.

Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (*ver figuras*).



Descarga directamente para fora



Descarga através de uma chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).

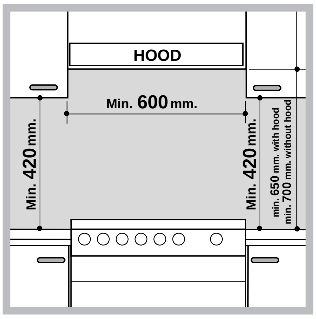
! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, permanecem em baixo, portanto onde houver recipientes de GLP deve haver aberturas para fora para as eventuais fugas de gás escoaram-se. Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50ºC.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altas do plano de trabalho.

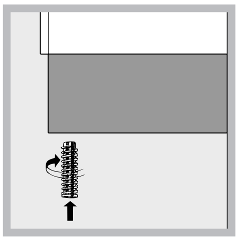
! Assegurar-se que a parede em que a parte traseira do aparelho encostar-se seja de material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados pelo menos a 600 mm. do aparelho;

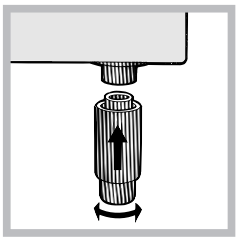


- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. *Esta distância deve ser de 700 mm. se as prateleiras forem de material inflamável* (*vide a figura*);
- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (*ver figura*).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja a tabela dos Dados técnicos*). No caso de ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (o fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário*veja abaixo*). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para assegurar um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela das Características dos queimadores e dos bicos (*vide abaixo*).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:
- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50ºC;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não se encoste a corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;

- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado um tubo flexível de aço (*vide abaixo*).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha que há no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação de modo que o comprimento dos tubos não ultrapasse 2 metros de extensão máxima e assegurar-se que o tubo não se encoste nas partes móveis nem seja esmagado.

Controle da vedação

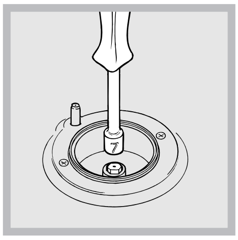
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

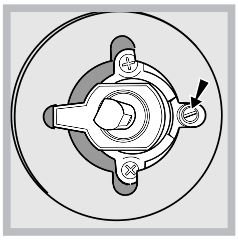
Adaptação ao plano de cozedura

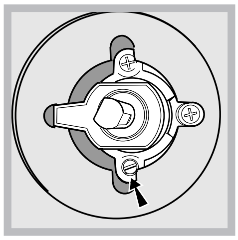
Substituição dos bicos dos queimadores do plano:
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;



2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (*ver figura*), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (*ver tabela "Características dos queimadores e dos bicos")*;
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:
1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
! No caso de gases líquidos, o parafuso de regulação deverá ser atarraxado até o fundo;





3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de qualquer regulação do ar primário.

! Após a regulação com um gás diferente do para o qual foi aferido o aparelho, substituir a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

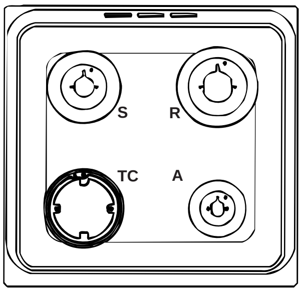
! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar nos tubos de entrada um regulador de pressão, conforme as normas nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Potência térmica kW (p.c.s.*) Reduzida	Gás Líquido By-pass 1/100 (mm)	Gás Líquido bico 1/100 (mm)	Gás Líquido vazão* g/h ***	Gás Líquido vazão* g/h **	Gás Natural bico 1/100 (mm)	Gás Natural vazão* l/h
Tripla Coroa (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



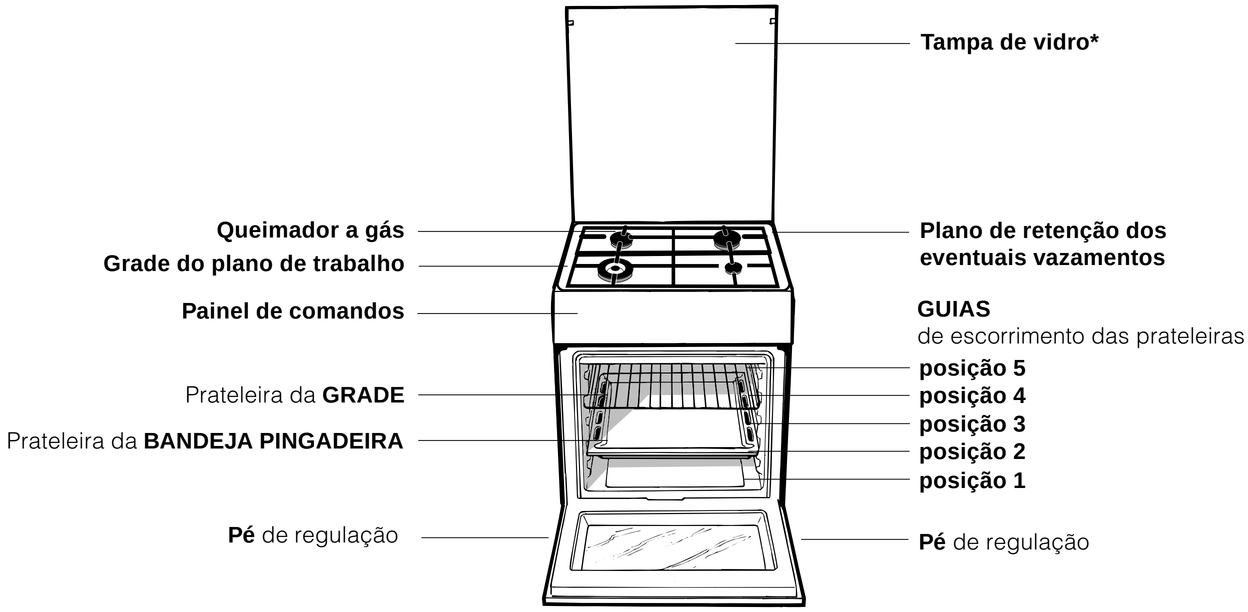
CX65SEA I
CX65SEA X I

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 56
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 8,5 cm
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de gases indicados na placa de identificação
Tensão e frequência de fornecimento	vide a a placa das características
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Gratin
	Directivas Comunitárias: 73/23CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – -89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 90/369/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações – -93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC.

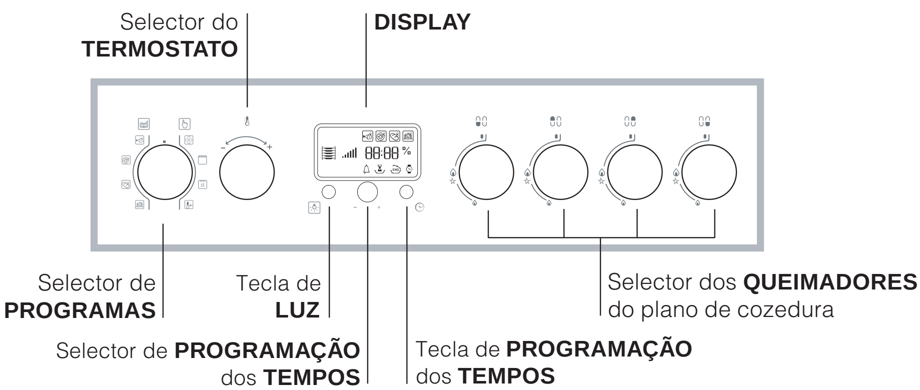
Descrição do aparelho

PT

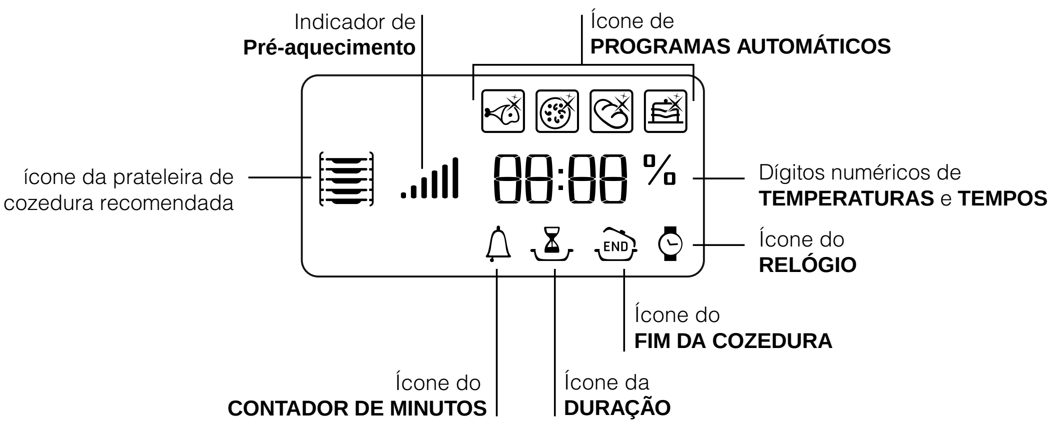
Vista de conjunto



Painel de comandos



Display



* Que há apenas em alguns modelos.

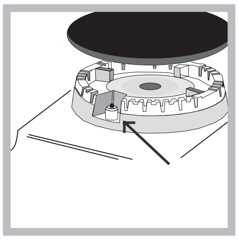
Início e utilização

ARISTON

PT

Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores
Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.
Para acender um queimador do plano de cozedura:
1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima E;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo C, no máximo E ou numa posição intermediária.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (*vide a figura*) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança* para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague•.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos que há no parágrafo das “Características dos queimadores e bicos”.

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Acertar o relógio

Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar uma cozedura posterior.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os dois algarismos piscarem no display dos TEMPOS;
2. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
3. premir de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no DISPLAY;
4. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
5. premir outra vez a tecla para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde da utilização do forno; apenas permite tocar o sinal acústico depois de passarem os minutos configurados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do display dos TEMPOS piscarem;
2. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
3. premir outra vez a tecla para confirmar.
Em seguida será mostrada a contagem regressiva no final da qual tocará o sinal acústico.

Utilização do forno

! Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.

* Há apenas em alguns modelos.

PT

2. O forno entrará na fase de pré-aquecimento, o indicador de pré-aquecimento acende-se.
É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Quando o indicador de pré-aquecimento apagar-se e ouvir-se um sinal acústico, o pré-aquecimento terá terminado: colocar dentro os alimentos.

4. No DISPLAY aparecerá o ícone a aconselhar o nível para colocar a forma.
5. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
programe a durada e a hora para terminar (veja o parágrafo "Programar a cozedura").
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".
6. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.
É possível mudar a duração da cozedura (*veja os Programas*).
7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento ao carregar na tecla .

Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.
No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa **MULTINÍVEL**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa **BARBECUE**
Activa-se o elemento aquecedor superior. Se rodar o selector TERMÓSTATO, o DISPLAY indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Cozer com a porta do forno fechada.

Programa **GRATIN**
Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programas **BAIXA TEMPERATURA**
Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.

Programas automáticos de cozedura

! A temperatura e a duração da cozedura são predefinidas e não podem ser modificadas mediante o sistema C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada) que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A cozedura pode ser realizada a colocar no forno frio ou quente; para o posicionamento da forma. é aconselhável consultar o nível indicado pelo ícone .

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

Programa **CARNE**
Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

Programa **PIZZA**
Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa **PÃO**
Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa **BOLOS**
Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de lêvedo natural, químico e sem lêvedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

Programa **PIZZA**
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para PIZZA:
1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1000g Farinha, 500g Água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.
- Iniciar a cozedura PIZZA

Programa **PÃO**
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5;**
- a levedação da massa deve ser feira com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o PÃO:
1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx., prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000 g. Máx., prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)
Procedimento:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola e deixe-a fermentar na temperatura ambiente por 1h00-1h30 (até dobrar o seu volume), cobrindo-a com um filme de plástico.
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Coloque 1 dl. de água destilada fria no fundo do forno. Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programação da cozedura

! A programação é possível somente depois de seleccionar um programa de cozedura.

Programar a duração da cozedura

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos no DISPLAY piscarem;
2. rodar o selector das CONFIGURAÇÕES dos TEMPOS para "+" ou "-" para regular o tempo que desejar;
3. premir outra vez a tecla para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no DISPLAY aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura
! Uma programação para cozedura posterior é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla até o ícone e os dois algarismos do DISPLAY piscarem;
3. rodar o selector da CONFIGURAÇÃO dos TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
4. premir de novo a tecla até os outros dois algarismos piscarem no DISPLAY;
5. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no DISPLAY aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No DISPLAY são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas. Para anular uma programação rodar o selector PROGRAMAS até a posição "0".

Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilizar as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

Multinível

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
 Com a bandeja pingadeira os tempos de cozedura aumentam.
 e dificilmente obtém-se uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (c°)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias corrediças			
Multinível	Pizza em 2 prateleiras	1+1	2 e 4	1 e 3	Sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras	1	2 e 4	1 e 3	Sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)	1	2 e 4	1 e 3	Sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1	1 e 2/3	1 e 3	Sim	200-210	65-75
	Cordeiro		2	1	Sim	190-200	45-50
	Cavala		1 o 2	1	Sim	180	30-35
	Lasanha		2	1	Sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	Sim	200	20-30
Barbecue*	Cavala	1	4	3	Não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	Não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	Não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	Não	100%	15-20
	Chouriças	0,7	4	3	Não	100%	15-20
	Hambúrgueres	n.° 4 ou 5	4	3	Não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n.° 4 ou 6	4	3	Não	100%	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	100%	70-80
Gratin*	Frango na grelha	1,5	2	2	Não	210	55-60
	Chocas	1	2	2	Não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	Não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	Não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	Não	210	40-45
Temperatura baixa	Descongelação		2 ou 3	2	Não	-	-
	Levitação		2 ou 3	2	Não	-	60-90
	Aquecimento de alimentos		2 ou 3	2	Não	-	-
	Pasteurização		2 ou 3	2	Não	-	-
Pizza automática	Pizza (vide a receita)	1	2	2	Não	-	23-33
	Focaccia (massa de pão)	1	2	2	Não	-	23-33
Pão automático	Pão (vide a receita)	1	2	2	Não	-	55
Sobremesas automático	Bolos de massa levedada	1	2 ou 3	2	Não	-	35-55
Carne automático	Assados	1	2 ou 3	2	Não	-	60-80

Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- As superfícies internas da gaveta (se há) podem ficar muito quentes.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição ● quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se ligar o forno no horário desde o fim da tarde até às primeiras horas da manhã colabora-se para diminuir a carga de absorção das empresas eléctricas. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (*vide os Programas*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

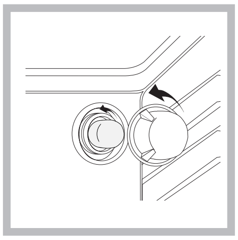
! Nunca utilizar equipamento de limpeza a vapor nem de alta pressão para limpar o equipamento.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as tampinhas, as coroas divisoras das flamas e os queimadores do plano de cozedura podem ser retirados.
  para facilitar a limpeza; lavá-los com água quente e detergente não abrasivo, prestar atenção para remover todas as crostas e aguardar que se enxuguem perfeitamente.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpar o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não usar materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Evitar fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

* Há apenas em alguns modelos.

Assistência técnica

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Οδηγίες χρήσης

ΚΟΥΖΙΝΑ ΚΑΙ ΦΟΥΡΝΟΣ

GR

IT	GB	ES
Italiano, 1	English,15	Español,29
PT	**GR**	
Português, 43	**Ελληνικά,57**	

CX65SEA I
CX65SEA X I

Περιεχόμενα

ARISTON

Εγκατάσταση

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

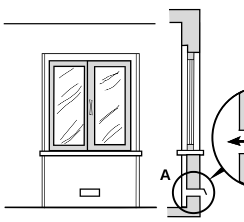
! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές.

! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργηθεί με την κουζίνα ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένη.

Αερισμός των χώρων

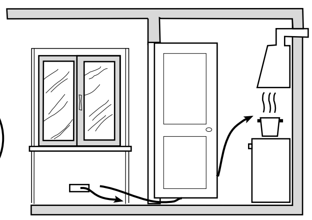
Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Στο χώρο τοποθέτησης της συσκευής πρέπει να μπορεί να εισρέει τόσος αέρας όσος απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου (η παροχή αέρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m^3/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος).
Τα στόμια εισχώρησης αέρα, προστατευμένα από πλέγματα, πρέπει να έχουν έναν αγωγό τουλάχιστον 100 cm^2 ωφέλιμης διατομής και να είναι τοποθετημένα με τρόπο που να μην μπορούν να εμφραχθούν, ακόμη και μερικώς (βλέπε εικόνα A).
Τα στόμια αυτά πρέπει να αυξάνονται στο μέτρο του 100% – με ελάχιστο 200 cm^2 – όταν η επιφάνεια εργασίας της συσκευής δεν διαθέτει διάταξη ασφαλείας σε απουσία φλόγας και όταν η ροή του αέρα γίνεται έμμεσα από γειτονικούς χώρους (βλέπε εικόνα B) – αρκεί να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς ή κρεβατοκάμαρες – που διαθέτουν αγωγού αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφηκε παραπάνω.

A



Άνοιγμα αερισμού για τον αέρα καύσης

B

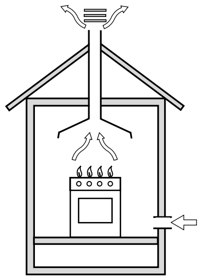


Αύξηση της εσοχής μεταξύ πόρτας και δαπέδου

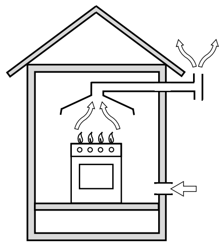
! Μετά από παρατεταμένη χρήση της συσκευής, είναι θεμιτό να ανοίξετε ένα παράθυρο ή να αυξήσετε την ταχύτητα ενδεχόμενων ανεμιστήρων.

Εκκένωση των καπνών της καύσης

Η εκκένωση των καπνών της καύσης πρέπει να διασφαλίζεται μέσω απορροφητήρα συνδεδεμένου σε καπνοδόχο με φυσικό τράβηγμα σίγουρης αποτελεσματικότητας, ή μέσω ηλεκτρικού ανεμιστήρα που μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή (βλέπε εικόνες<P>).



Εκκένωση απ' ευθείας εξωτερικά



Εκκένωση μέσω τζακιού ή καπνοδόχου με διακλάδωση (για τις συσκευές μαγειρέματος)

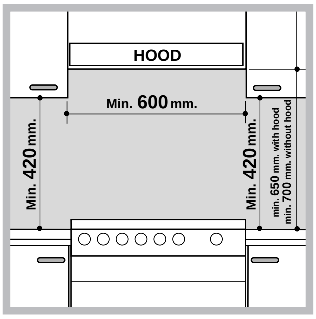
! Τα υγροποιημένα αέρια του πετρελαίου, βαρύτερα του αέρα, καθιζάνουν χαμηλά, γι αυτό οι χώροι με μπιτόνια GPL πρέπει να διαθέτουν ανοίγματα προς τα έξω για την εκκένωση από κάτω ενδεχόμενων διαφυγών αερίου.
Τα μπιτόνια με GPL, άδεια ή μερικώς γεμάτα, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να τοποθετούνται σε χώρους ή διαμερίσματα με δάπεδο χαμηλότερο του εδάφους (υπόγεια, κλπ.). Να διατηρείτε στο χώρο μόνο το μπιτόνι που χρησιμοποιείτε, μακριά από πηγές θερμότητας (φούρνοι, καπνοδόχοι, σόμπες, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να το φέρουν σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C.

Τοποθέτηση και οριζοντίωση

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

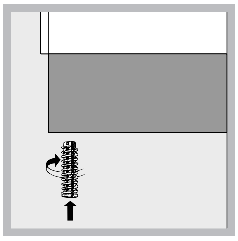
Για μια σωστή εγκατάσταση:
- τοποθετήστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (αλλά όχι στο μπάνιο).
- αν ο πάγκος της κουζίνας είναι ψηλότερος εκείνου των επίπλων, αυτά πρέπει να τεθούν σε τουλάχιστον 600 mm από τη συσκευή.



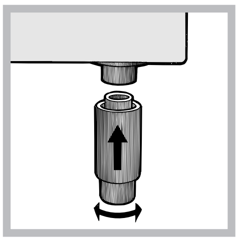
• αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm.
Η απόσταση αυτή πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα(βλέπε εικόνα).

• μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαϊνά της.
• ενδεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του εγχειριδίου οδηγιών.

Αλφάδιασμα



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ποδαράκια ρύθμισης, που σας παρέχονται, στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).



Οι γάμπες* μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα κανονικοποιημένο βύσμα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής (βλέπε πίνακα Τεχνικών Στοιχείων).
Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη).
Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:
• η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
• η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
• η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
• η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση στο δίκτυο του αερίου ή στη φιάλη του αερίου μπορεί να διενεργηθεί με έναν εύκαμπτο λαστιχένιο ή ατσάλινο σωλήνα, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανόνες και αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη για τον τύπο αερίου με τον οποίο θα τροφοδοτηθεί (βλέπε ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι: σε αντίθετη περίπτωση βλέπε παρακάτω). Στην περίπτωση τροφοδοσίας με υγραέριο, από φιάλη, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Για τη διευκόλυνσης της σύνδεσης, η τροφοδοσία του αερίου μπορεί να στραφεί πλευρικά*: αντιστρέψτε την έδρα του λάστιχου για τη σύνδεση με το πώμα κλεισίματος και αντικαταστήστε την τσιμούχα στεγανότητας που σας παρέχεται.

! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα Χαρακτηριστικά καυστήρων και ακροφυσίων (βλέπε παρακάτω).

Σύνδεση αερίου με λαστιχένιο εύκαμπτο σωλήνα

Ελέγξτε αν ο σωλήνας ικανοποιεί τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Η εσωτερική διάμετρος του σωλήνα πρέπει: 8 mm για τροφοδοσία με υγραέριο, 13 mm για τροφοδοσία με αέριο μεθάνιο.

Αφού διενεργηθεί η σύνδεση βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας:
• δεν είναι σε επαφή κανένα σημείο με μέρη που φτάνουν σε θερμοκρασίες ανώτερες σε 50°C
• δεν υπόκειται σε καμία δύναμη έλξης και κάμψης και δεν παρουσιάζει πτυχές ή τσαλακώματα
• να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά σώματα, με έντονες προεξοχές και κινητά μέρη και να μην συνθλίβεται

• να είναι εύκολα επιθεωρήσιμος καθ' όλο το μήκος του για να είναι εφικτός ο έλεγχος της κατάστασής του
• να έχει μήκος μικρότερο των 1500 mm
• να είναι καλά βαλμένος στα δύο άκρα του, όπου στερεώνεται με κολάρα σύσφιξης σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

! Αν ένα ή περισσότεροι από τους όρους αυτούς δεν μπορεί να ικανοποιηθεί ή αν η κουζίνα εγκατασταθεί σύμφωνα με τους όρους της κατηγορίας 2 – υποκατηγορία 1 (συσκευή εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων), θα πρέπει να ανατρέξετε στον ατσάλινο εύκαμπτο σωλήνα (βλέπε παρακάτω).

Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις

Ελέγξτε αν ο σωλήνας και οι τσιμούχες ικανοποιούν τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.
Για να χρησιμοποιήσετε το σωλήνα αφαιρέστε την υποδοχή του λάστιχου που υπάρχει επί της συσκευής (το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas αρσενικό κυλινδρικό).

! Διενεργήστε τη σύνδεση έτσι που το μήκος της σωλήνωσης να μην ξεπερνάει τα 2 μέτρα μέγιστης επέκτασης και βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη και δεν συνθλίβεται.

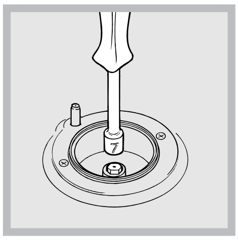
Έλεγχος στεγανότητας

Με το πέρας της εγκατάστασης, ελέγξτε την άψογη στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

Προσαρμογή σε διαφόρους τύπους αερίου

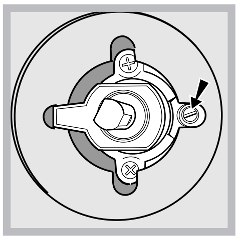
Μπορείτε να προσαρμόσετε τη συσκευή σε ένα τύπο αερίου διαφορετικό από εκείνον για τον οποίο έχει προετοιμαστεί (φαίνεται στην ετικέτα βαθμονόμησης στο καπάκι).

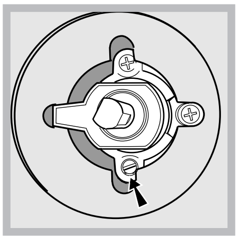
Προσαρμογή του πλαισίου εστιών



Αντικατάσταση των ακροφυσίων των καυστήρων του πάγκου:
1. βγάλτε τα πλέγματα και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους
2. ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα κλειδί σωληνωτό των 7 mm (βλέπε εικόνα), και αντικαταστήστε τα με εκείνα που είναι κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα Χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων).
3. ξαναβάλτε στη θέση τους όλα τα μέρη ακολουθώντας την αντίστροφη της παραπάνω διαδικασίας.

Ρύθμιση του ελάχιστου των καυστήρων του πάγκου:
1. φέρτε τον κρουνό στη θέση του ελάχιστου
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο του κρουνού μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.
! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπε ινα βιδωθεί τελείως.





3. βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τον κρουνό από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα του καυστήρα.

! Οι καυστήρες του πλαισίου δεν απαιτούν ρύθμιση του πρωτογενούς αέρα.

! Μετά τη ρύθμιση με αέριο διαφορετικού τύπου από εκείνο της δοκιμής, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο αέριο, και που είναι διαθέσιμη από τα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

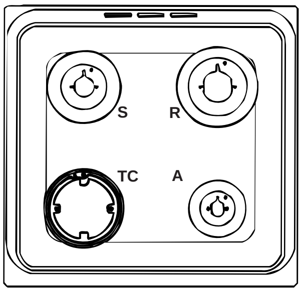
! Αν η πίεση του αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη , είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε, στη σωλήνωση εισόδου έναν ρυθμιστή πίεσης, σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς για τους "ρυθμιστές για παροχετευόμενα αέρια".

Πίνακας χαρακτηριστικών καυστήρων και ακροφυσίων

Πίνακας 1

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*) Ονομαστική	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*) Μειωμένο	Υγραέριο: By Pass 1/100 (mm)	Υγραέριο: Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Υγραέριο: παροχή* g/h ***	Υγραέριο: παροχή* g/h **	Φυσικό αέριο: Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Φυσικό αέριο: παροχή* l/h
Τριπλή Κορώνα (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Ταχύς (Μεγάλος) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Ημι-ταχύς (Μεσαίος) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Εφεδρικός (Μικρός) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar) Ελάχιστη (mbar) Μέγιστη (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbar- ξηρό αέριο
** Προπάνιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Βουτάνιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Φυσικό αέριο P.C.S. = 37,78 MJ/m³

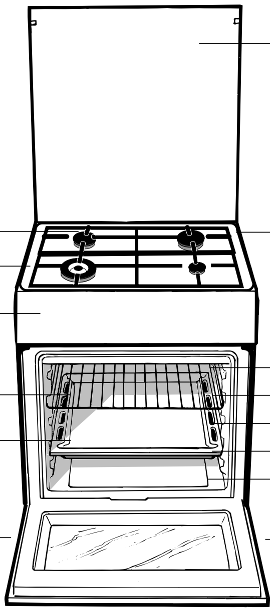


CX65SEA I
CX65SEA X I

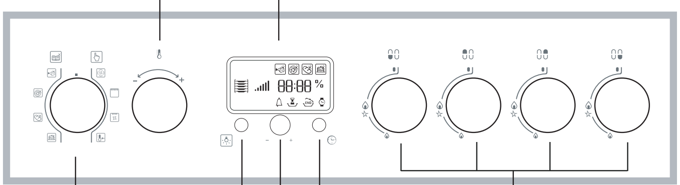
ΠΊΝΑΚΑΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ	
Διαστάσεις Φούρνου HxLxP	32x43,5x40 cm
Όγκος	lt. 56
Ωφέλιμες διαστάσεις του συρταριού θέρμανσης τροφίμων	πλάτος cm 42 βάθος cm 44 ύψος cm 8,5
Καυστήρες	προσαρμόσιμοι σε όλους τους τύπους αερίου που αναφέρονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
ENERGY LABEL	Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304 Κατανάλωση ενέργειας δήλωση Κατηγορίας Δυναμικής αγωγιμότητας - λειτουργία θέρμανσης: Gratin.
	Κοινοτικές Οδηγίες: 73/23/CEE της 19/02/73 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 89/336/CEE της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις 90/369/CEE της 29/06/90 (Αέριο) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις- 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 2002/96/EC.

Περιγραφή της συσκευής

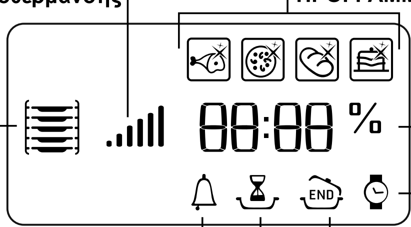
Συνολική άποψη



Πίνακας ελέγχου



Οθόνη

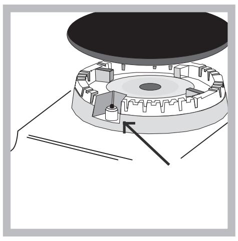


*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Εκκίνηση και χρήση

Χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

Ανάφλεξη των καυστήρων
Απέναντι από κάθε επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ υποδεικνύεται με ένα κύκλο γεμάτο τον συσχετισμένο καυστήρα.
Για να ανάψετε ένα καυστήρα της επιφάνειας μαγειρέματος:
1. πλησιάστε στον καυστήρα μια φλόγα ή έναν αναπτήρα
2. πιέστε και ταυτόχρονα στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας E
3. ρυθμίστε την ισχύ της επιθυμητής φλόγας, στρέφοντας αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ: στο ελάχιστο C, στο μέγιστο E ή σε μια ενδιάμεση θέση.



Αν η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονική ανάφλεξη* (βλέπε εικόνα) αρκεί να πιέσετε και ταυτόχρονα να στρέψετε αριστερόστροφα τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ στο σύμβολο της μέγιστης φλόγας, μέχρι να ανάψει. Μπορεί να συμβεί να σβήσει ο καυστήρα τη στιγμή που αφήνετε τον επιλογέα. Στην περίπτωση αυτή, επαναλάβετετην ενέργεια κρατώντας πατημένο τον επιλογέα όσο γίνεται περισσότερο.

! Σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να ξανανάψετε.

Αν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας* για απουσία φλόγας, κρατήστε πατημένο τον επιλογέα ΚΑΥΣΤΗΡΑ περίπου 2-3 δευτερόλεπτα για να διατηρήσετε αναμμένη τη φλόγα και για την ενεργοποίηση της διάταξης.

Για να σβήσετε τον καυστήρα στρέψτε τον επιλογέα μέχρι την ακινητοποίηση •.

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων
Για καλύτερη απόδοση των καυστήρων και ελάχιστη κατανάλωση αερίου πρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη επίπεδης βάσης, με καπάκι και διαστάσεων ανάλογων του καυστήρα:

Καυστήρας	ø Διάμετρος Σκευών (cm)
Ταχύς (R)	
Ημι-ταχύς (S)	
Εφεδρικός (A)	
Τριπλή Κορώνα (TC)	

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου «Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων».

! Στα μοντέλα που διαθέτουν πλέγμα μείωσης, το τελευταίο θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον εφεδρικό καυστήρα, όταν χρησιμοποιούνται σκεύη διαμέτρου μικρότερης των 12 cm.

Ρύθμιση του ρολογιού

! Μπορεί να ρυθμιστεί είτε ο φούρνος είναι σβηστός είτε αναμμένος, αλλά δεν έχει προγραμματιστεί το τέλος μαγειρέματος.

1. Πατήστε πολλές φορές το κουμπί ⏲ μέχρι να αναβοσβήνει το εικονίδιο ⌚ και τα πρώτα δύο ψηφιακά νούμερα στην ΟΘΟΝΗ
2. στρέψτε τον επιλογέα ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΩΝ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε την ώρα
3. πατήστε εκ νέου το κουμπί ⏲ μέχρι να αναβοσβήνουν τα άλλα δύο ψηφιακά νούμερα στην ΟΘΟΝΗ
4. στρέψτε τον επιλογέα ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΩΝ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε τα λεπτά
5. πατήστε εκ νέου το κουμπί ⏲ για επιβεβαίωση.

Ρύθμιση χρονομέτρου

! Η λειτουργία αυτή δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν αφορά στη χρήση του φούρνου. Επιτρέπει μόνο την ενεργοποίηση του ηχητικού σήματος με τη λήξη των τεθέντων λεπτών.

1. Πατήστε πολλές φορές το κουμπί ⏲ μέχρι να αναβοσβήνει το εικονίδιο 🔔 και τα τρία ψηφιακά νούμερα στην ΟΘΟΝΗ
2. στρέψτε τον επιλογέα ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΩΝ προς το "+" και "-" για να ρυθμίσετε τα λεπτά
3. πατήστε εκ νέου το κουμπί ⏲ για επιβεβαίωση. Θα ακολουθήσει η απεικόνιση της αντίστροφης μέτρησης στο τέλος της οποίας θα ενεργοποιηθεί το ηχητικό σήμα.

Χρήση του φούρνου

! Στο πρώτο άναμμα λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μια ώρα με το θερμοστάτη στο μέγιστο και με την πόρτα κλειστή. Μετά σβήστε, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε το χώρο. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την προστασία του φούρνου.

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.

*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

2. Ο φούρνος εισέρχεται στη φάση προθέρμανσης, ο δείκτης της προθέρμανσης φωτίζεται.
Μπορείτε να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία στρέφοντας τον επιλογέα του ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

3. Όταν σβήνει ο δείκτης προθέρμανσης .ıllI και ακουστεί ηχητική ειδοποίηση η προθέρμανση είναι πλήρης: εισάγετε τα τρόφιμα.

4. Η ΟΘΟΝΗ απεικονίζει το εικονίδιο που συνιστά το επίπεδο στο οποίο θα τοποθετηθεί το ταψί.
5. Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:
- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να προγραμματίζετε τη διάρκεια και την ώρα τέλους μαγειρέματος (βλέπε προγράμματα μαγειρέματος)
- να διακόπτετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση “0”.
6. Αφού περάσουν δύο ώρες, ο φούρνος σβήνει αυτόματα: αυτός ο χρόνος είναι προρυθμισμένος για λόγους ασφαλείας σε όλα τα προγράμματα μαγειρέματος.
Μπορείτε να αλλάζετε τη διάρκεια μαγειρέματος (βλέπε προγράμματα μαγειρέματος)
7. Σε περίπτωση διακοπής ηλεκτρικού, αν η θερμοκρασία του φούρνου δεν χαμηλώσει πολύ, η συσκευή διαθέτει σύστημα που επανεργοποιεί το πρόγραμμα από το σημείο στο οποίο διακόπηκε. Οι προγραμματισμοί εν αναμονή εκκίνησης, αντίθετα, δεν αποκαθίστανται με την επιστροφή του ρεύματος και πρέπει να προγραμματιστούν εκ νέου.

! Στο πρόγραμμα BARBECUE δεν προβλέπεται η προθέρμανση.

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.

! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Αερισμός ψύξης

Για την επίτευξη μιας μείωσης των εξωτερικών θερμοκρασιών, ένας ανεμιστήρας ψύξης παράγει ρεύμα αέρα που εξέρχεται μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της πόρτας του φούρνου.
! Στο τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

Φως φούρνου

Με το φούρνο σβηστό το λαμπάκι μπορεί να ανάψει οποιαδήποτε στιγμή πιέζοντας το κουμπί, ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου .

Προγράμματα μαγειρέματος χειροκίνητα

! Όλα τα προγράμματα έχουν μια προρυθμισμένη θερμοκρασία<LETTERSPACE -0.01> μαγειρέματος. Αυτή μπορεί να ρυθμίζεται χειρονακτικά, θέτοντάς την κατά βούληση μεταξύ 40°C και 250°C.
Στο πρόγραμμα BARBECUE η προρυθμισμένη τιμή είναι ένα επίπεδο ισχύος εκφρασμένο σε %. Και αυτό μπορεί να ρυθμιστεί χειρονακτικά.

Πρόγραμμα **ΠΟΛΥΕΠΙΠΕΔΟ**
Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.

Πρόγραμμα **BARBECUE**
Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο<CTRACK 0>. Στρέφοντας τον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ, η ΟΘΟΝΗ θα δείξει επίπεδα ισχύος ρυθμισμένα, που πάνε από 5% μέχρι 100%. Η υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ συνιστάται για τα τρόφιμα που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρόγραμμα **GRATIN**
Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και σε ένα μέρος του κύκλου και το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο, τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Συνδυάζει την θερμική ακτινοβολία μιας κατεύθυνσης με την δυναμική κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου.
Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων αυξάνοντας την ισχύ διείσδυσης της θερμότητας. Διενεργείτε τα μαγειρέματα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Προγράμματα **ΧΑΜΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**
Αυτός ο τύπος μαγειρέματος επιτρέπει το φούσκωμα, την ετοιμασία γιαουρτιού, τη θέρμανση περισσότερο ή λιγότερο γρήγορα. Οι επιλέξιμες θερμοκρασίες είναι: 40, 65, 90 °C.

Προγράμματα μαγειρέματος αυτόματα

! Η **θερμοκρασία και η διάρκεια μαγειρέματος είναι** προκαθορισμένες και δεν μπορούν να τροποποιηθούν μέσω του συστήματος **C.O.P.®** (**Βέλτιστο Προγραμματισμένο Μαγείρεμα**) που εγγυάται αυτόματα ένα τέλειο αποτέλεσμα. Το μαγείρεμα διακόπτεται αυτόματα και ο φούρνος ειδοποιεί πότε το φαγητό έχει ψηθεί. Το μαγείρεμα μπορεί να διενεργηθεί φουρνίζοντας σε **κρύο ή σε** ζεστό. Για την τοποθέτηση του ταψιού προτείνεται να ανατρέξετε στο επίπεδο που δείχνει το εικονίδιο .

! Με την επίτευξη της φάσης μαγειρέματος ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

! Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για να μην αλλοιωθούν οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες διενέργειας των ψησιμάτων.

Πρόγραμμα **ΚΡΕΑΣ**
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για να μαγειρέψετε κρέατα μοσχαρίσια, χοιρινά, αρνίσια. Να φουρνίζετε με φούρνο κρύο. Ωστόσο μπορείτε να φουρνίζετε και σε ζεστό φούρνο.

Πρόγραμμα **ΠΙΤΣΑ**
Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για πίτσα. Ανατρέξτε στο ακόλουθο κεφάλαιο για τη συνταγή και τις λεπτομέρειες.

Πρόγραμμα **ΨΩΜΙ**
Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για ψωμί. Ανατρέξτε στο ακόλουθο κεφάλαιο για τη συνταγή και τις λεπτομέρειες.

Πρόγραμμα **ΓΛΥΚΑ**
Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για το μαγείρεμα γλυκών είτε με βάση φυσική μαγιά, είτε με βάση χημική μαγιά και χωρίς μαγιά.Να φουρνίζετε σε κρύο φούρνο. Ωστόσο μπορείτε να φουρνίζετε και σε ζεστό φούρνο.

Πρόγραμμα **ΠΙΤΣΑ**
Για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα σας συμβουλεύουμε να ακολουθείτε προσεκτικά τις παρακάτω υποδείξεις:
- εφαρμόστε τη συνταγή
- το βάρος της ζύμης πρέπει να είναι μεταξύ 500g και 700g.
- βουτυρώστε ελαφρά το λιποσυλλέκτη.

Συνταγή για την ΠΙΤΣΑ:
1 Λιποσυλλέκτης, Χαμηλό επίπεδο, σε Φούρνο Κρύο ή Ζεστό
Συνταγή για 3 πίτσες περίπου 550g: 1000g Αλεύρι, 500g Νερό, 20g Αλάτι, 20g Ζάχαρη, 10cl Ελαιόλαδο, 20g φρέσκια μαγιά (ή 2 σακουλάκια σε σκόνη)
- Φούσκωμα στο περιβάλλον: 1 ώρα.
- Να φουρνίζετε σε φούρνο κρύο ή ζεστό
- Αρχίστε το ψήσιμο ΠΙΤΣΑ

Πρόγραμμα **ΨΩΜΙ**
Για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα σας συμβουλεύουμε να ακολουθείτε προσεκτικά τις παρακάτω υποδείξεις:
- εφαρμόστε τη συνταγή
- το μέγιστο βάρος<FONT “Helvetica Light”> για λιποσυλλέκτη
- μην ξεχνάτε να θέσετε 1dl κρύου νερού στο λιποσυλλέκτη στη θέση 5;
- το φούσκωμα της ζύμης γίνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 1 ώρα ή 1 ώρα και μισή, σε συνάρτηση της θερμοκρασίας του δωματίου, και ουσιαστικά, μέχρι το διπλασιασμό της ζύμης.

Συνταγή για το ΨΩΜΙ:
1 Λιποσυλλέκτης 1000g Max, χαμηλό Επίπεδο
2 Λιποσυλλέκτης 1000g Max, χαμηλό και μεσαίο Επίπεδα

Συνταγές για 1000g ζύμης: 600g Αλεύρι, 360g Νερό, 11g Αλάτι, 25g φρέσκια μαγιά (ή 2 σακουλάκια σε σκόνη) Διαδικασία:
- Αναμίξτε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μεγάλο δοχείο.
- Διαλύστε τη μαγιά στο ελαφρά χλιαρό νερό (περίπου 35 βαθμοί).
- Ανοίξτε μια λακούβα στο αλεύρι.
- Χύστε το μίγμα νερού και μαγιάς
- Δουλέψτε το μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μίγμα και ελαφρά κολλώδες, «σιδερώνοντάς» το με την παλάμη του χεριού και αναδιπλώνοντάς το για 10 λεπτά.
- Σχηματίστε μια μπάλα και αφήστε τη να φουσκώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 1h00-1h30 (μέχρι το διπλασιασμό του όγκου), καλύπτοντάς την με ένα πλαστικό φιλμ.
- Χωρίστε τη μπάλα για να έχετε τα διάφορα ψωμιά.
- Τοποθετήστε τα στο λιποσυλλέκτη σε χαρτί φούρνου.
- Πασπαλίστε τα ψωμιά με αλεύρι.
- Χαράξτε τα ψωμιά.
- Θέστε 1dl απεσταγμένου κρύου νερού στη βάση του φούρνου. Για τον καθαρισμό, προτείνεται η χρήση νερού και ξυδιού.
- Να φουρνίζετε σε κρύο φούρνο.
- Αρχίστε το ψήσιμο ΨΩΜΙ
- Στο τέλος του ψησίματος, αφήστε τα ψωμιά σε ένα πλέγμα μέχρι να κρυώσουν τελείως.

Προγραμματισμός του ψησίματος

! Ο προγραμματισμός είναι δυνατός μόνο αφού επιλεγεί ένα πρόγραμμα μαγειρέματος.

Προγραμματισμός της διάρκειας μαγειρέματος

1. Πατήστε πολλές φορές το κουμπί μέχρι να αναβοσβήσει το εικονίδιο και τα τρία ψηφιακά νούμερα σ την ΟΘΟΝΗ.
2. στρέψτε τον επιλογέα ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΩΝ προς το “+” και “-” για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο
3. πατήστε εκ νέου το κουμπί για επιβεβαίωση.
4. Με τη λήξη του χρόνου, στην ΟΘΟΝΗ εμφανίζεται η ένδειξη END, ο φούρνος τελειώνει το ψήσιμο και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα.

- Παράδειγμα: είναι 9:00 η ώρα και προγραμματίζεται μια διάρκεια μαγειρέματος 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα σταματάει αυτόματα στις 10:15.

Προγραμματισμός του τέλους ψησίματος
! Ο προγραμματισμός του τέλους ψησίματος είναι δυνατός μόνο αφού θέσετε μια διάρκεια ψησίματος.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία από 1 μέχρι 3 που περιγράφεται για τη διάρκεια.
2. Μετά πατήστε το κουμπί μέχρι να αναβοσβήσει το εικονίδιο και τα δύο ψηφιακά νούμερα σ την ΟΘΟΝΗ.
3. στρέψτε τον επιλογέα ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΩΝ προς το “+” και “-” για να ρυθμίσετε την ώρα
4. πατήστε εκ νέου το κουμπί μέχρι να αναβοσβήσουν τα άλλα δύο ψηφιακά νούμερα στην ΟΘΟΝΗ
5. στρέψτε τον επιλογέα ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΩΝ προς το “+” και “-” για να ρυθμίσετε τα λεπτά
6. πατήστε εκ νέου το κουμπί για επιβεβαίωση.
7. Με τη λήξη του χρόνου, στην ΟΘΟΝΗ εμφανίζεται η ένδειξη END, ο φούρνος τελειώνει το ψήσιμο και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα.

- Παράδειγμα: Είναι 9:00 η ώρα και προγραμματίζεται μια διάρκεια fast clean 1 ώρας και 15 λεπτών και η ώρα 12:30 ως ώρα τέλους. Το πρόγραμμα αρχίζει αυτόματα στις 11:15.

Τα εικον ίδια και αναμμένα δείχνουν ότι διενεργήθηκε ένας προγραμματισμός. Στην ΟΘΟΝΗ απεικονίζονται διαδοχικά η ώρα τέλους ψησίματος και η διάρκεια. Για την ακύρωση του προγραμματισμού στρέψτε τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση “0”.

Πρακτικές συμβουλές ψησίματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: δέχονται απ’ ευθείας το θερμό αέρα που θα μπορούσε να προκαλέσει καψίματα στα ευαίσθητα τρόφιμα.

! Στα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN, ειδικότερα αν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη).

ΠΟΛΥΕΠΙΠΕΔΟ

- Να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

BARBECUE

- Εισάγετε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.

- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Μην ξαφνιάζεστε αν η επάνω αντίσταση δεν είναι συνεχώς αναμμένη: η λειτουργία της ελέγχεται από θερμοστάτη.

ΠΊΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου, τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Με τον λιποσυλλέκτη επιμηκύνονται οι χρόνοι μαγειρέματος
  και δύσκολα επιτυγχάνεται μια πίτσα τραγανή.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση συνιστάται να εισάγετε τη μοτσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Προγράμματα	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων		Προθέρμανση	Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια ψησίματος (λεπτά)
			στάνταρ οδηγοί	συρόμενοι οδηγοί			
Πολλαπλά επίπεδα*	Πίτσα σε 2 θέσεις		2 και 4	1 και 3	Ναι	220-230	20-25
	Κροστάτες σε 2 θέσεις/κέικ σε 2 θέσεις		2 και 4	1 και 3	Ναι	180	30-35
	Παντεσπάνι σε 2 θέσεις (σε λιποσυλλέκτη)		2 και 4	1 και 3	Ναι	170	20-25
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	1 και 2/3	1 και 3	Ναι	200-210	65-75
	Αρνί	1	2	1	Ναι	190-200	45-50
	Σκουμπρί	1	1 ή 2	1	Ναι	180	30-35
	Λαζάνια	1	2	1	Ναι	190-200	35-40
	Μπινιέ σε 2 θέσεις		2 και 4	1 και 3	Ναι	190	20-25
	Μπισκότα σε 2 θέσεις		2 και 4	1 και 3	Ναι	190	10-20
	Αλμυρά ζύμης με τυρί σε 2 θέσεις		2 και 4	1 και 3	Ναι	210	20-25
	Αλμυρά κέικ		1 και 3	1 και 3	Ναι	200	20-30
Barbecue*	Σκουμπρί	1	4	3	Όχι	100%	15-20
	Γλώσσες και σουπιές	0,7	4	3	Όχι	100%	10-15
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	0,7	4	3	Όχι	100%	8-10
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0,7	4	3	Όχι	100%	10-15
	Λαχανικά στο πλέγμα	0,5	3 ή 4	2 ή 3	Όχι	100%	15-20
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	0,8	4	3	Όχι	100%	15-20
	Λουκάνικα	0,7	4	3	Όχι	100%	15-20
	Hamburger	n.° 4 ή 5	4	3	Όχι	100%	10-12
	Τοστ (ή φρυγανιά)	n.° 4 ή 6	4	3	Όχι	100%	3-5
	Κοτόπουλο στη σούβλα (όπου υπάρχει)	1	-	-	Όχι	100%	70-80
	Αρνί στη σούβλα (όπου υπάρχει)	1	-	-	Όχι	100%	70-80
Gratin*	Κοτόπουλο στο γκριλ	1,5	2	2	Όχι	210	55-60
	Σουπιές	1	2	2	Όχι	200	30-35
	Κοτόπουλο στη σούβλα (όπου υπάρχει)	1,5	-	-	Όχι	210	70-80
	Πάπια στη σούβλα (όπου υπάρχει)	1,5	-		Όχι	210	60-70
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό			-	Όχι	210	60-75
	Ψητό χοιρινό	1	2	2	Όχι	210	70-80
	Αρνί	1	2	2	Όχι	210	40-45
		1	2	2			
Χαμηλή θερμοκρασία	Απόψυξη		2 ή 3	2	Όχι	-	-
	Ζύμωση		2 ή 3	2	Όχι	-	60-90
	Θέρμανση τροφίμων		2 ή 3	2	Όχι	-	-
	Παστερίωση		2 ή 3	2	Όχι	-	-
Πίτσα αυτόματα	Πίτσα (βλέπε συνταγή)	1	2	2	Όχι	-	23-33
	Φοκάτσα (ζυμάρι ψωμιού)	1	2	2	Όχι	-	23-33
Ψωμί αυτόματα	Ψωμί (βλέπε συνταγή)	1	2	2	Όχι	-	55
Γλυκά Αυτόματα	Γλυκά με ζύμη με μαγιά	1	2 ή 3	2	Όχι	-	35-55
Κρεατικά αυτόματα	Ψητά	1	2 ή 3	2	Όχι	-	60-80

* Οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και μπορούν να μεταβάλλονται με βάση τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι χρόνοι προθέρμανσης του φούρνου είναι προρυθμισμένοι και μη τροποποιήσιμοι χειρονακτικά.

Προφυλάξεις και συμβουλές

GR

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Το εγχειρίδιο αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας άλλων οικιακών ηλεκτρικών συσκευών με θερμά μέρη της συσκευής.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση •.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συλλογής.
  Για περαιτέρω πληροφορίες, για τη σωστή απομάκρυνση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια δημόσια υπηρεσία ή στους μεταπωλητές.

Εξοικονόμηση ενέργειας και σεβασμός στο περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
  Οι δυνατότητες προγραμματισμού των προγραμμάτων, ειδικότερα το “ψήσιμο με υστέρηση” (βλέπε Προγράμματα), επιτρέπουν να οργανωθείτε σχετικά.
- Συστήνεται να διενεργείτε πάντα τα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN με την πόρτα κλειστή: τόσο για να πετύχετε καλύτερα αποτελέσματα όσο και για μια αισθητή εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να διατηρείτε αποτελεσματικές και καθαρές τις τσιμούχες, έτσι ώστε να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα και να μην προκαλούνται απώλειες θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή σε υψηλή πίεση για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα μέρη ή τα ανοξείδωτα και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Αν οι λεκέδες είναι δύσκολοι για να φύγουν χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.

- Τα πλέγματα, τα καπέλα, οι κορώνες φλόγας και οι καυστήρες της επιφάνειας μαγειρέματος αποσπώνται
για τη διευκόλυνση του καθαρισμού. Να τα πλένετε σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό όχι λειαντικό, φροντίζοντας να αφαιρέσετε κάθε κρούστα και να περιμένετε να στεγνώσουν τελείως.

- Να καθαρίζετε συχνά το τερματικό μέρος των διατάξεων ασφαλείας* για απουσία φλόγας.

- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά τη χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά.

- Καθαρίστε το γυαλί της πόρτας με σφουγγάρια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώστε με ένα πανί μαλακό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά ή μεταλλικά ξέστρα ακονισμένα γιατί θα μπορούσαν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θραύση του γυαλιού.

- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται εύκολα σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.

- Αποφεύγετε να κλείνετε το καπάκι μέχρις ότου οι καυστήρες είναι αναμμένοικαι ακόμα ζεστοί.

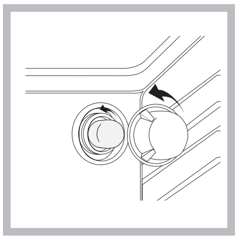
*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου

Να ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση της τσιμούχας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που πάθει ζημιά να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου

Για την αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου:



1. Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι από τη λυχνία.
2. Ξεβιδώστε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: ισχύς 25 W, σύνδεση E 14.
3. ξαναμοντάρετε το καπάκι (βλέπε εικόνα).

Συντήρηση κρουνών αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουνού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουνού αυτού.

! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

Τεχνική υποστήριξη

GR

Προσοχή:
Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα αυτόματης διάγνωσης που επιτρέπει την ανίχνευση ενδεχόμενων δυσλειτουργιών. Αυτές κοινοποιούνται από την οθόνη μέσω μηνυμάτων του τύπου: “F” ακολουθούμενο από αριθμούς.
Στις περιπτώσεις αυτές είναι αναγκαία η επέμβαση της τεχνικής υποστήριξης.
! μην προσφεύγετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους.

Γνωστοποιήστε:

- Τον τύπο της ανωμαλίας
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- Τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή